

19 BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

12 Offenlegungsschrift  
11 DE 3824413 A1

51 Int. Cl. 5:  
F24C 1/16  
F 24 C 15/00  
A 47 J 39/00

21 Aktenzeichen: P 38 24 413.6  
22 Anmeldetag: 19. 7. 88  
63 Offenlegungstag: 25. 1. 90

Verfälschung

DE 3824413 A1

71 Anmelder:  
Anschütz, Theo, 6349 Sinn, DE

72 Erfinder:  
gleich Anmelder

54 Vorrichtung zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln

Für das Wärmebehandeln von Lebensmitteln, wie Kochen, Backen, Braten, Grillen, Trocknen, Räuchern und dgl. außerhalb von stationären Küchen ist ein im Freien verwendbares und mobiles Gerät vorgesehen, nach dessen Konstruktionsprinzip sowohl kleine als auch große Einheiten mit geringem Gewicht hergestellt werden können.

Dies wird im wesentlichen dadurch erreicht, daß die Vorrichtung, auch Freiluftküche, nach Fig. 21 der Patentschrift, genannt, ein zylindrisches oder andersartig säulenförmiges Gehäuse (1) aufweist und dieses im wesentlichen als Backraum (12) bzw. zur Aufnahme von Heizquellen (10) und/oder sonstigem Zubehör dient.

Der Abschluß des Gehäuses (1) ist durch einen Topf (5) oder eine Heizplatte gegeben.

Im Deckel (29) kann eine Heizquelle (10) als Grillheizquelle aufgenommen werden.

Die Freiluftküche eignet sich bereits als kleinste Einheit, z. B. in der Größe eines Gartengrills, zur vollwertigen Erfüllung aller - in einer üblichen Küche vorkommenden - Garverfahren.

Werden mehrere Geräte zu einer Batterie zusammengestellt, ggf. mit einer gemeinsamen Abgasführung, werden auch alle Anforderungen an eine größere Küche erfüllt.

Eine große Geräteeinheit dient - wird sie einzeln benutzt - der größeren Verwendungsart zur Versorgung vieler Personen. Werden jedoch mehrere große Geräte, wie bereits erwähnt, zusammengestellt, ergibt sich die Funktion einer mobilen Großküche.

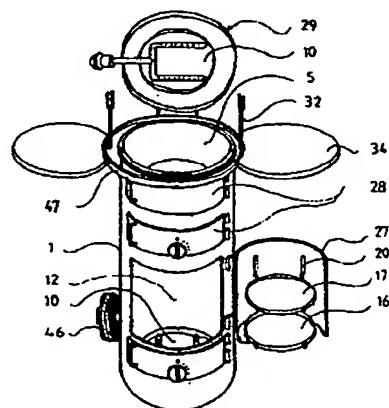


FIG 21

DE 3824413 A1

## Beschreibung

Üblicherweise ist das Wärmebehandeln von Lebensmitteln, also Kochen, Backen, Braten, Grillen und dergl., einer stationären Küche vorbehalten.

Jedoch, wird die Verpflegung von Menschen außer Hause durchgeführt, so bedient man sich üblicherweise einer fahrbaren Küche, der sogenannten Feldküche.

Diese mobilen Küchen sind unverzichtbar, denn sie müssen bei Noteinsätzen zum Verpflegen von Menschen im Freien zur Verfügung stehen.

Natürlich ist es auch ein Vorteil für sonstige Veranstaltungen, Menschengruppen vor Ort verpflegen zu können.

Das Zubereiten und Garen von Speisen im Freien ist aber nicht nur ein Bedürfnis für Veranstaltungen in größerem Rahmen, sondern auch im Kleinstbereich gefragt, wo heute allgemein nur der Gartengrill zur Verfügung steht.

Um dieses Problem einfacher zu lösen, dient nachfolgend beschriebene Erfindung einer universal einsetzbaren "Vorrichtung zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln", nachfolgend kurz mit "Freiluftküche" bezeichnet.

Das wesentliche Merkmal dieser Vorrichtung, bzw. dieser Freiluftküche ist, daß sie sehr leicht gebaut ist und geringe Dimensionen aufweist. Zu ihrem Transport ist es nicht notwendig, sie mit einem Fahrgestell zu versehen, was eine erhebliche Gewichtseinsparung, Maßreduzierung und technische Vereinfachung möglich macht. Eine weitere Gewichtseinsparung wird bei der Freiluftküche insbesondere auch dadurch erreicht, daß die in ein Gehäuse ein- oder aufgesetzten Kochkessel, bzw. Töpfe, nicht doppelwandig ausgeführt sein müssen, da außer, daß die Heizquelle regelbar ist, auch der Abstand zwischen der Heizquelle und dem Topf in weiterem Maße eingestellt werden kann.

Durch diese Abstandsverstellung kann die Wärmezufuhr so dosiert werden, daß ein Anbrennen von Speisen auch bei einer einwandigen Kessel- oder Topfausführung vermieden werden kann.

Doppelwandige Kochkessel — wie sie bei fahrbaren Küchen üblich sind — sind meist als Glycerin- oder Wasserbad-Dampf-Kochkessel ausgeführt. Doppelwandige Druckkesselausführungen bedürfen eines hohen technischen Aufwandes, um die notwendige Druckfestigkeit und Dichtheit zu gewährleisten. Ferner sind Armaturen erforderlich und entsprechend große Wandstärken der Kesselbauteile.

Außerdem muß der Kessel fest mit dem Gehäuse verbunden sein.

Daher ist es ein Vorteil der Freiluftküche, daß der Kessel, bzw. Topf, lose mit dem Gehäuse verbunden ist und von oder aus diesem ab- oder herausgehoben werden kann, z. B. nach Beendigung eines Kochvorganges. Das Gehäuse kann dann durch eine Koch- oder Grillplatte abgedeckt werden, um für ein weiteres Garverfahren nutzbar zu sein.

Die Erfindung hat sich zur Aufgabe gestellt, daß die Freiluftküche für eine Verpflegungskapazität von 40—50 Personen unter Umständen von nur einer Person bewegt, bzw. transportiert werden und der Transport mittels eines Personenkraftwagens erfolgen kann. Erleichtert wird der Transport — falls erforderlich — noch dadurch, daß man die Freiluftküche in Einzelteilen transportiert, da diese nicht fest, bzw. lösbar miteinander verbunden sind.

Mit der leichten Lösbarkeit der Einzelteile ist auch

ein großer Vorteil zur Reinigung der Freiluftküche gegeben.

Ferner ist es die Aufgabe der Erfindung, entsprechend der nachfolgend beschriebenen Konstruktionsprinzipien sowohl große als auch kleine Vorrichtungen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln, z. B. in der Größenordnung einer Feldküche, wie auch eines Gartengrills herstellen zu können.

Ein weiterer Vorteil der Freiluftküche besteht darin, daß sie sowohl einzeln, wie auch in einer Batterie zusammengestellt, betrieben werden kann.

Ebenso besteht die Möglichkeit, dem Gerät einen Rauchabzug zuzuordnen, damit ein Betreiben in einem Zelt oder geschlossenen Raum gegeben ist.

Ein bedeutender Vorteil der Freiluftküche ist es, daß sie leicht umrüstbar ist zum üblichen Backen, Kochen, Braten, zum Strahlungsgrillen und ferner zum Räuchern und Trocknen von Lebensmitteln Verwendung finden kann.

Weitere Einzelheiten der Erfindung ergeben sich aus den nachfolgenden Beschreibungen von beispielsweise Ausführungsformen, den Zeichnungen Blatt 1—5 und deren Fig. 1—21 sowie den Patentansprüchen 1—16.

Fig. 1 zeigt die Freiluftküche in der Vorderansicht.

Fig. 2 zeigt einen Schnitt nach der Schnittlinie A-B der Fig. 1.

Fig. 3 zeigt einen Schnitt nach der Schnittlinie C-D der Fig. 1.

Fig. 4 und Fig. 6 zeigen die Situation bei X der Fig. 2 mit alternativen Gehäuseabdeckungen.

Fig. 5 zeigt einen Schnitt nach der Schnittlinie E-F der Fig. 1.

Fig. 7 zeigt die Freiluftküche in der Vorderansicht als Variante zu Fig. 1.

Fig. 8 zeigt einen Schnitt nach der Schnittlinie G-H der Fig. 7.

Fig. 9 zeigt die Draufsicht der Fig. 7.

Fig. 10 zeigt die Situation bei Y der Fig. 8 mit einer alternativen Gehäuseabdeckung.

Fig. 11 zeigt den Schnitt nach der Schnittlinie I-J der Fig. 7.

Fig. 12 zeigt einen Schnitt nach der Schnittlinie G-H der Fig. 7 als Variante zu Fig. 8.

Fig. 13 zeigt die Vorderansicht einer Freiluftküche als Variante zu den Fig. 1 und 7.

Fig. 14 zeigt einen Schnitt nach der Schnittlinie K-L der Fig. 15.

Fig. 15 zeigt einen Schnitt nach der Schnittlinie M-N der Fig. 13.

Fig. 16 zeigt einen Schnitt nach der Schnittlinie M-N der Fig. 13 mit geöffnetem Gehäuse und ausgeschwenktem Backblech.

Fig. 17 zeigt die Freiluftküche in der Vorderansicht als Variante zu Fig. 1, Fig. 7 und Fig. 13.

Fig. 18 zeigt die Seitenansicht der Fig. 17.

Fig. 19 zeigt Schnitt nach der Schnittlinie O-P der Fig. 17.

Fig. 20 zeigt die Draufsicht der Fig. 18.

Fig. 21 zeigt die Freiluftküche in der Perspektive nach den Fig. 7 und 11, jedoch mit Rädern (46) und Handgriff (47).

Die Freiluftküche nach den Fig. 1—16 weist ein rundes, zylindrisches Gehäuse (1) auf, welches von oben abgedeckt ist mit einer Doppelplatte (2), die eine flächige Seite (3) und eine Pfannenseite (4) hat.

Die Abdeckung des Gehäuses (1) kann auch wahlweise durch einen Topf (5) oder einen Ring (6) mit einer Scheibe (7), die als Herdplatte dienen kann, erfolgen.

Der Topf (5), der Ring (6) und die Doppelplatte (2) weisen gemeinsam samt an ihrem Rand verlaufend eine obere Ringkehle (8) und eine entgegengesetzt verlaufende untere Ringkehle (9) oder einen entsprechend großen Rand auf, damit sich die Teile (2), (5) und (6) von jeder Seite dichtend auf den oberen Rand des Gehäuses (1) auflegen lassen. Dies wird deutlich in Fig. 10, die zeigt, daß die Platte (2) mit ihrer Verwendungsseite (4) nach obenweisend aufgelegt als Grillpfanne genutzt werden kann.

Direkt unterhalb der Doppelplatte (2), bzw. der Doppelplatte in Pfannenposition (4) ist die höhenverstellbare Heizquelle (10) angeordnet, welche innerhalb des Gehäuses ihre höchste Lage eingenommen hat. Hingegen ist in Fig. 12 deutlich, daß die Doppelplatte (2) mit ihrer Verwendungsseite (3) nach obenweisend aufgelegt ist und als Crepe-Platte oder Herdplatte dienen kann.

In dieser Position der Doppelplatte (2) nach Fig. 12 könnte die Heizquelle auch unmittelbar unter der Platte liegen — wie Fig. 10 zeigt — und diese direkt beheizen.

Die in der Höhe verstellbare Heizquelle (10) weist in Fig. 2, 8 und 12 ihre tiefste Lage innerhalb des Gehäuses (1) auf.

Sie kann zwischen der höchsten und tiefsten Lage vielmals in der Höhe verstellt werden durch eine beliebig große Anzahl vertikal angeordneter Rastpunkte (11).

Es ist jedoch auch daran gedacht, anstelle der Rastpunkte (11) eine stufenlose Höhenverstellbarkeit vorzusehen. Diese Feinstellung der Heizquelle (10) ist erforderlich, um die Wärmeregulierung nicht nur durch die Regelung der Heizquelle selbst, sondern zusätzlich auch noch durch Abstandsveränderung zwischen der Heizquelle und den zu beheizenden Teilen der Doppelplatte (2), dem Topf (5), dem Ring (6) mit seiner Scheibe (7) und dem Backofenraum (12) optimal zu gewährleisten.

Die Heizquelle (10) ist im vorliegenden Fall als Gasbrenner (13) ausgeführt, der innerhalb des Gehäuses liegt und eine außerhalb liegende Regeleinrichtung (14) aufweist, welche mit dem Gasbrenner (13) lösbar verbunden ist.

Die Heizquelle kann jedoch auch als eine, in der Wärmeleistung regelbare, Holzkohlen- oder Flüssigbrennstoffheizung ausgebildet sein, die in gleicher Weise, wie die dargestellte Heizquelle (10) mit ihrem Gasbrenner (13) im Bereich der Gehäusehöhe (15) höhenverstellbar ist.

Vorgesehen ist auch, die Freiluftküche mit 2 Heizquellen (10) auszurüsten. Ferner ist innerhalb des Gehäuses (1) ein Backraum (12) vorgesehen.

Die zum Backofenraum (12) gehörenden Teile sind ein Backofenboden (16), ein Backblech (17), eine Backofendecke (18) und ein Abgasverschluß (19) sowie die Träger (20), die an der Platte (21) befestigt sind und die die Teile (16), (17) und (18) tragen und auf denen sie lose aufliegen oder aufgeschoben werden können. Die Platte (21) ist höhenverstellbar mit der Klappe (22) verbunden. Die Klappe (22) ist horizontal drehbar durch Scharniere (23) gelagert und weist die Rastpunkte (11) auf.

Die Gehäuseöffnung (24) wird durch die drehbare Klappe (22) verschlossen, welche gleichzeitig Träger der Heizquelle(n) (10) sowie der Backofenteile (16) — (21) ist.

Öffnet man die Klappe (22), schwenkt man die Heizquelle(n) (10) und die Backofenteile (16), (17), (18), (20) und (21) aus dem Gehäuse (1). Durch die Schwenkbewegung der Klappe (22) kann — wie in Fig. 11 dargestellt — vorteilhafterweise die ganze Backofeneinrichtung

mit einfachsten konstruktiven Mitteln ganz aus dem Gehäuse (1), welches mit einem Teil seiner Wandung den Backraum (12) bildet, herausgeschwenkt werden.

Der Backraum (12) kann innerhalb des Gehäuses (1), wie aus der Fig. 2 leicht gefolgert werden kann, durch Anheben der Platte (21) weiter nach oben gesetzt werden, wie auch das Maß (12) je nach Bedarf kleiner oder größer verstellt einen niedrigeren wie auch einen höheren Backofen möglich macht.

Fig. 2 und Fig. 8 zeigen die Freiluftküche in Backbetrieb.

Dabei wird der Backofenboden (16) durch die Heizquelle (10) beheizt. Die Abgase (25) bewegen sich in Pfeilrichtung, indem sie den ganzen Backraum (12) bestreichen und aus den Öffnungen (26) nach oben austreten.

Fig. 4 zeigt, wie die Gehäuseabdeckung im Bereich X der Fig. 2 durch den Ring (6) und den Topf (5) möglich ist und die Fig. 6 zeigt, wie die Gehäuseabdeckung durch den Ring (6) und die Scheibe (7) vorgenommen werden kann.

Es ist jedoch auch möglich, wie die Fig. 7 — 12 zeigen, anstelle einer über die fast gesamte Höhe des Gehäuses (1) gehenden Klappe (22) einzelne Klappen vorzusehen.

Eine vertikale Schwenkfunktion der Backofenklappe (27) und der Brennerklappe(n) (28) ist in gleicher Weise — wie zuvor beschrieben — über lösbare Scharniere (23) möglich.

Die Brennerklappe(n) (28) sind durch Aushängen aus den Scharnieren (23) gegeneinander austauschbar, so daß auf diese Weise die Heizquelle (10) in der Höhe verstellbar ist.

In dieser Ausführungsform ist es möglich, die Heizquelle(n) (10) einzeln auszuschwenken, wie es möglich ist, die Backofenteile (16), (17) und (20) — wie Fig. 11 zeigt — aus dem Backofenraum auszuschwenken.

Die Erfindung sieht weiter vor, die Freiluftküche mit einem Deckel (29), z. B. einem dreh- oder steckbaren Deckel, zu versehen. Der Deckel (29) deckt nicht nur das gesamte Gehäuse (1) ab, sondern dient auch als Deckel für den Topf (5), die Doppelplatte (2) und den Ring (6).

Vorteilhafterweise ist der Deckel mit einem Scharnier (30), welches aushängbar und/oder arretierbar ist, ausgeführt. Der Deckel (29) weist eine Aufnahme (31) auf, die das Aufstecken der Heizquelle (10) ermöglicht.

In Verbindung mit einer aufsteckbaren Drehspeißhalterung (32), die eine nicht dargestellte Drehspeiseinrichtung aufnehmen kann, ist es möglich, wie in Fig. 7 und Fig. 8 dargestellt, mittels Strahlungsheizung durch die Heizquelle (10) zu grillen, wobei die abtropfende Flüssigkeit (Fett und Wasser) in dem Topf (5) oder der Platte (2) aufgefangen werden kann.

Durch die Abstandsveränderung mittels Drehen des Deckels (29) mit der Heizquelle (10) und in Verbindung mit einem arretierbaren Scharnier ist es möglich — wie die Teile (29) und (10) strichpunktiert dargestellt zeigen — zusätzlich zur Regelbarkeit der Heizquelle die Wärmeeinwirkung der Heizquelle auf das Grillgut genau zu dosieren.

Die Freiluftküche weist ferner noch weitere Möglichkeiten zur Wärmeanwendung bei Lebensmitteln auf und eignet sich zum Räuchern und/oder Trocknen.

In Fig. 12 ist dies dargestellt. Die Heizquelle (10) befindet sich auf der niedrigsten Stufe. Darüber ist der Backofenboden (16) angeordnet. Dieser verteilt entweder die aufsteigende Wärme zum Trocknen von Lebensmitteln oder nimmt das Räuchergut, z. B. Holzmehl auf.

Der über dem Teil (16) gelegene Raum des Gehäuses

(1) kann so in vielfältiger Weise zum Trocknen oder Räuchern von Lebensmitteln genutzt werden, z. B. auch durch Einlegen eines Rostes (33) oder dergl.

Bei der Nutzung der Freiluftküche ist es vorteilhaft, zusätzliche Ablageflächen (34) vorzusehen, die z. B. an das Gehäuse (1) gesteckt werden können, wobei der Durchmesser der Ablageflächen (34) geringer sein sollte als der Innendurchmesser des Gehäuses (1), damit diese abnehmbaren Teile innerhalb des Gehäuses gelagert werden können.

Ist die Freiluftküche durch den Deckel (29) abgedeckt und alle Teile der Freiluftküche unter dem Deckel liegend, bzw. im Gehäuse untergebracht, so sind diese vor der Witterung geschützt auch im Freien zu lagern.

Eine weitere denkbare Ausführungsform der Freiluftküche zeigen die Fig. 13—16. Dabei besteht das runde zylindrische Gehäuse aus einem festen (35) und einem drehbaren Gehäuseteil (36). Beide Teile sind in einem lösbaren Scharnierpunkt (37) miteinander verbunden.

Sind die Gehäuseteile (35) und (36) in geschlossener Position, so ist ein über die ganze Höhe des Gehäuses verlaufender Schlitz (38) vorgesehen.

Am festen Teil (35) des Gehäuses ist eine Stange (39) angebracht, auf welche Halterungen (40) aufgeschoben, bzw. auch aufgesteckt sind, die sich auf der Stange vertikal verschieben und horizontal verschwenken lassen und gleichzeitig auch als Griff ausgebildet sein können.

An den Halterungen (40) sind Stützen (41) bzw. sonstige Verbindungsteile vorgesehen.

Auf diese Weise ist es möglich, die Heizquelle (10), den Backofenboden (16), das Backblech (17) und die Backofendecke (42)ufenlos in der Höhe zu verstellen, so daß die Wärmeregulierung feinst dosiert vorgenommen werden kann, wie auch der Backraum (12) innerhalb des Gehäuses verschiebbar ist und je nach Bedarf die Backraumhöhe (12) kleiner oder größer eingestellt werden kann.

Sollen die Backofenteile einzeln oder zusammen, oder auch die Heizquelle(n) aus dem Gehäuse geschwenkt werden, so ist — wie Fig. 16 zeigt — der drehbare Teil (36) entsprechend zu öffnen, so daß z. B. das Backblech (17) ganz oder teilweise aus dem Gehäuse, welches durch die Teile (35) und (36) gebildet wird, herausgeschwenkt werden kann.

Entsprechen die Teile (35) und (36), wie dargestellt, jeweils einem halben Gehäuseumfang, so können auch Teile, wie z. B. die Backofendecke (42), welche in etwa den gleichen Durchmesser aufweist wie der Innendurchmesser der Teile (35) und (36), ganz herausgeschwenkt werden.

In Fig. 16 ist die Möglichkeit dargestellt, die Abgase, die von der oder den Heizquellen erzeugt werden, über ein Abgasrohr (43) zu leiten und abzuführen.

Außer einer runden Gehäuseform und deren verschiedensten konstruktiven Ausführungen — wie nach den Fig. 1—16 dargestellt — sind auch andere Grundrißformen denkbar.

Eine beispielsweise Ausführungsform einer Freiluftküche wird durch die Fig. 17—21 dargestellt.

Das Gehäuse (1) kann anstelle der bisher beschriebenen runden Gehäuseausführungen auch einen quadratischen Grundriß aufweisen, wie es auch möglich ist, einen rechteckigen oder vieleckigen Grundriß vorzusehen.

Prinzipiell gilt auch bei dieser Grundform das wesentliche Merkmal der Freiluftküche, daß sie in der zuvor beschriebenen Weise von oben abgedeckt wird und die Heizquellen, sowie die Backofenteile, die hier nicht

mehr gesondert dargestellt wurden, innerhalb des Gehäuses in der Höhe verstellbar sind.

Das Ausschwenken der beweglichen Teile, wie z. B. der Heizquelle (10), des Backofenbodens (16), des Backblechs (17), der Backofendecke (18), des Abgasverschlusses (19), des Rostes (33) oder anderer, in einen Backraum üblicherweise einsetzbarer Teile, kann sowohl bei der zuvor beschriebenen runden Gehäuseform als auch der nach den Fig. 17—21 eckigen Gehäuseform ersetzt werden durch Einschieben auf Trägerleisten (44), welche in geringem Abstand zueinander über die Gehäusehöhe verteilt sind.

Das Gehäuse (1) kann auch durch zwei Flügeltüren (45) verschlossen werden.

Anstelle der beiden Flügeltüren (45) kann auch eine Schwenktür, ähnlich der Klappe (22) vorgesehen werden, welche die Backofenteile (16), (17), (18), (19) und (33) sowie die Heizquelle(n) (10) tragend aufnehmen kann, wobei die Trägerleisten (44) zusätzliche Trage- oder Aufschiebefunktionen übernehmen können.

Alle beschriebenen beispielsweise Ausführungsformen einer Freiluftküche können — wie nach den Fig. 17—21 gezeigt wird — mit wenigstens je einem Rad an zwei Seiten (46) versehen sein und mit einem Handgriff (47), der sowohl als Transportgriff dienen kann wie auch als Herdstange.

Bei den Freiluftküchen mit einem runden, eckigen oder vieleckigen Gehäusegrundriß ist es denkbar, den Handgriff um das Gehäuse, z. B. in Form eines Ringes laufen zu lassen.

Der Handgriff (47), insbesondere wenn dieser — wie erwähnt — um das ganze Gehäuse als Ring verläuft, kann mit den verschiedensten Aufnahmevorkehrungen versehen sein, z. B. für das Deckelscharnier (30), die Drehspießhalterung, die Ablageflächen (34) und dergleichen.

#### Bezugszeichenliste

- 1 Gehäuse
- 2 Doppelplatte
- 3 flächige Seite
- 4 Pfannenseite
- 5 Topf
- 6 Ring
- 7 Scheibe
- 8 obere Ringkehle
- 9 untere Ringkehle
- 10 Heizquelle
- 11 Rastpunkte
- 12 Backofenraum
- 13 Gasbrenner
- 14 Regeleinrichtung
- 15 Gehäuseöffnungshöhe
- 16 Backofenboden
- 17 Backblech
- 18 Backofendecke
- 19 Abgasverschluß
- 20 Träger
- 21 Platte
- 22 Klappe
- 23 Scharnier
- 24 Gehäuseöffnungsweite
- 25 Abgase
- 26 Öffnungen
- 27 Backofenklappe
- 28 Brennerklappe
- 29 Deckel

- 30 Deckelscharnier
- 31 Aufnahme
- 32 Drehspeißhalterung
- 33 Rost
- 34 Ablagefläche
- 35 festes Gehäuseteil
- 36 drehbares Gehäuseteil
- 37 Scharnierpunkt
- 38 Schlitz
- 39 Stange
- 40 Halterung
- 41 Stützen
- 42 Backofendecke
- 43 Abgasrohr
- 44 Trägerleiste
- 45 Flügeltür
- 46 Rad
- 47 Handgriff

## Patentansprüche

1. Vorrichtung zum Wärmebehandeln von Lebensmitteln, dadurch gekennzeichnet, daß ein Gehäuse (1) von oben wahlweise durch eine Doppelplatte (2), einen Topf (5), oder einen Ring (6) mit der Scheibe (7) verschlossen ist und daß das Gehäuse (1) eine Gehäuseöffnung, entsprechend der Gehäuseöffnungsbreite (24) und der Gehäuseöffnungshöhe (15), aufweist, welche durch eine horizontal drehbar gelagerte Klappe (22) verschlossen ist, wobei die Klappe (22) wenigstens eine Heizquelle (10) und die zum Backofenraum (12) gehörenden Teile, den Backofenboden (16), das Backblech (17), die Backofendecke (18), die Träger (20) und die Platte (21) tragend aufnimmt und die Heizquelle(n) (10) sowie die zum Backraum (12) gehörenden Teile (16), (17), (18), (20) und (21) an der Klappe (22) höhenverstellbar befestigt sind.
2. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Gehäuse (1) mehrere Gehäuseöffnungen aufweist, welche durch die horizontal drehbar gelagerte Backofenklappe (27), die zum Backraum (12) gehörenden Teile (16) bis (18) und (20) tragend aufnimmt und durch mehrere drehbar gelagerte Brennerklappen (28), von denen wenigstens eine Brennerklappe (28) eine Heizquelle (10) trägt, verschlossen werden.
3. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Gehäuse (1) aus einem festen Gehäuseteil (35) und einem drehbaren Gehäuseteil (36), welche in einem lösbaren Scharnierpunkt (37) miteinander verbunden sind und einen Schlitz (38) bilden, besteht und daß z. B. am festen Gehäuseteil (35) eine Stange (39) angebracht ist, welche höhenverstell- und schwenkbare Halterungen (40), die mit Stützen (41) versehen sind, trägt.
4. Vorrichtung nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Heizquelle (10) und die Backofenteile (16) bis (19) und (33) mit Trägern (20) versehen, im Bereich des Schlitzes (38) an der Wand (35), vertikal verstellbar angeordnet sind.
5. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Gehäuse (1) mit Trägerleisten (44) versehen ist und die Gehäuseöffnung mit zwei Flügeltüren (45) verschlossen wird.
6. Vorrichtung nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Gehäuse mit einer Klappe (22) oder mit einer Backofenklappe (27) und Brenner-

klappen (28), welche die beweglichen Teile (10), (16) bis (18), (20), (21) und (33) in unterschiedlichster Weise tragend aufnehmen, zusätzlich mit Trägerleisten (44) versehen ist.

7. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß alle Teile der Vorrichtung lösbar miteinander verbunden sind.

8. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß ein Deckel (29) vorgesehen ist, welcher in einem aushängbaren und/oder arretierbaren Deckelscharnier (30) drehbar gelagert sein kann und eine Aufnahme (31) für eine Heizquelle (10) besitzt.

9. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß die Heizquelle (10) mit einem Gasbrenner (13) und einer Regeleinrichtung (14) versehen ist und die Regeleinrichtung (14) mit dem Gasbrenner (13) trennbar verbunden ist.

10. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß die Heizquelle (10) als Fest- oder Flüssigbrennstoff-Feuerung ausgeführt ist.

11. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß eine Drehspeißhalterung (32) vorgesehen ist.

12. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß an dem Gehäuse (1) ein Abgasrohr (43) angebracht werden kann.

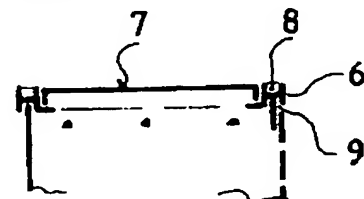
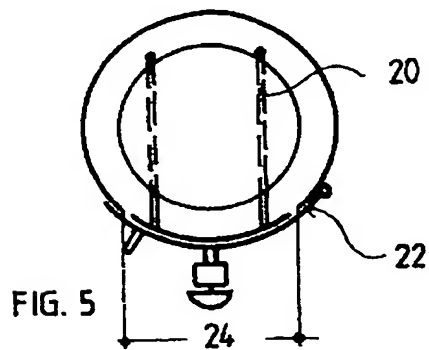
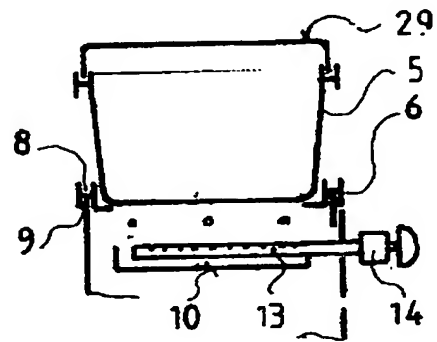
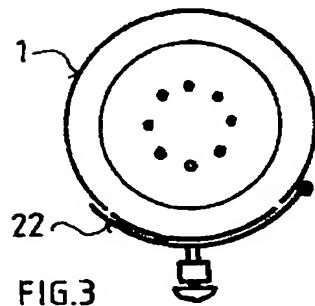
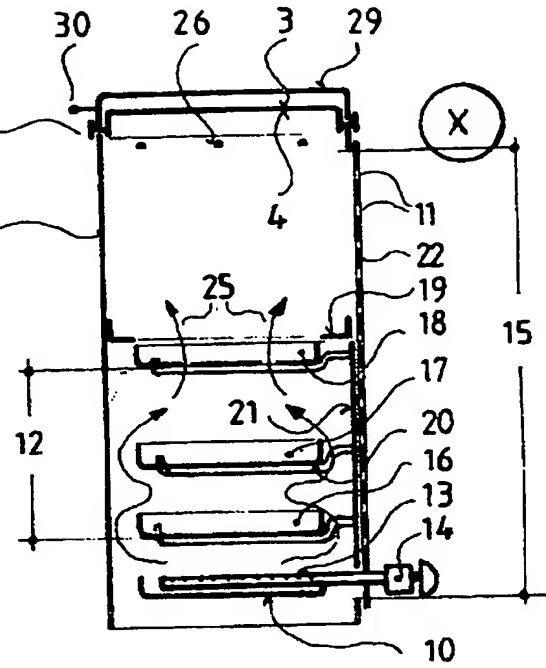
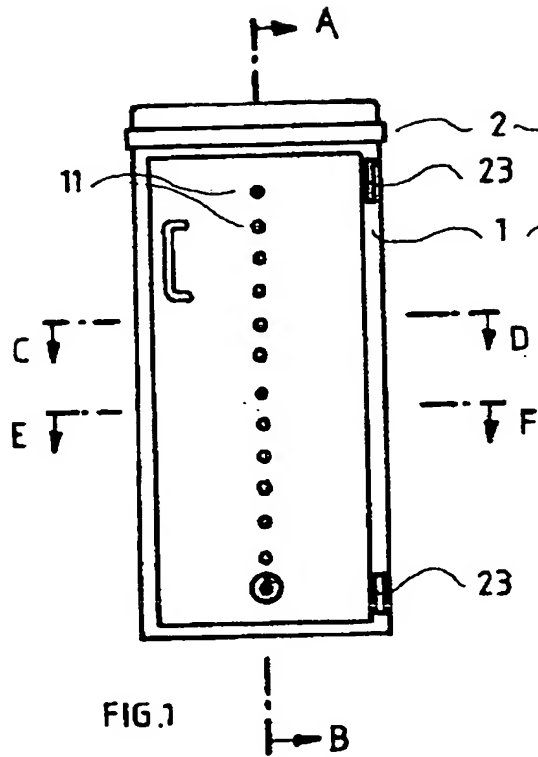
13. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß an dem Gehäuse (1) eine oder mehrere Ablageflächen (34) angebracht sein können.

14. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß am Gehäuse (1) an wenigstens 2 Seiten je ein Rad (46) befestigt ist.

15. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß am Gehäuse (1) ein Handgriff (47) befestigt ist und dieser, im Abstand zum Gehäuse, dieses gänzlich umlaufen kann.

16. Vorrichtung nach den Ansprüchen 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß das Gehäuse (1) einen runden, vieleckigen, quadratischen oder rechteckigen Grundriß aufweisen kann.

Hierzu 5 Seite(n) Zeichnungen



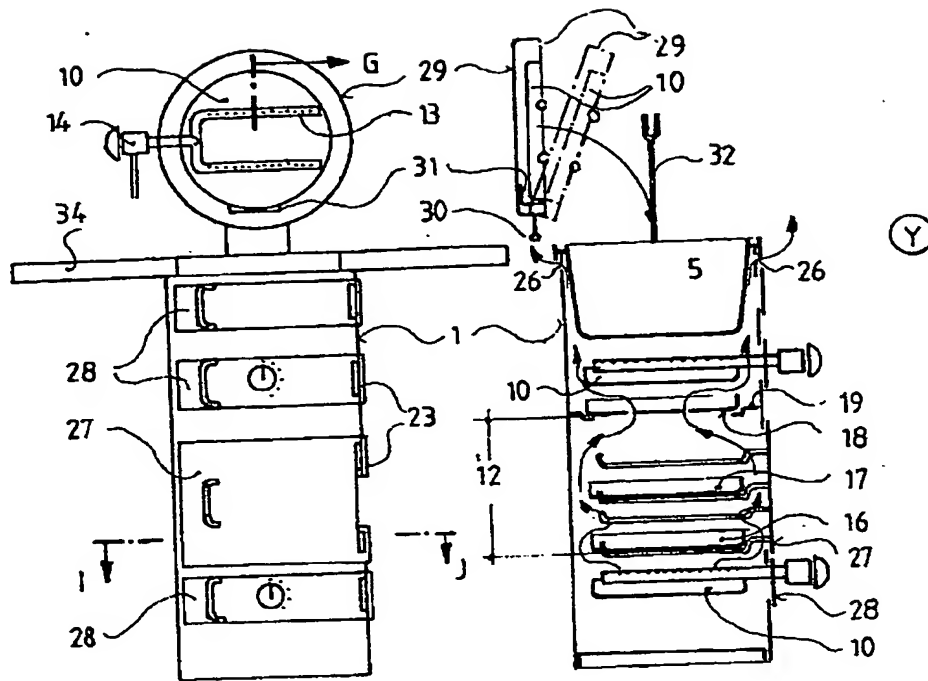


FIG. 7

FIG. 8

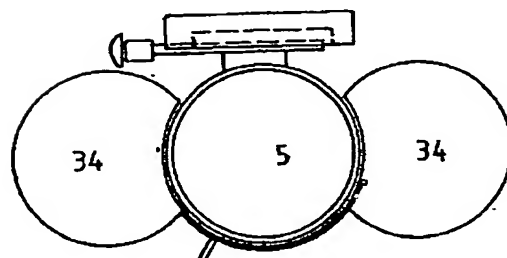


FIG. 9

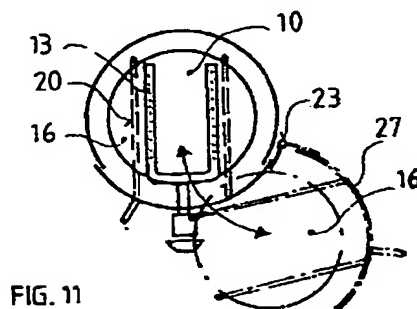


FIG. 11

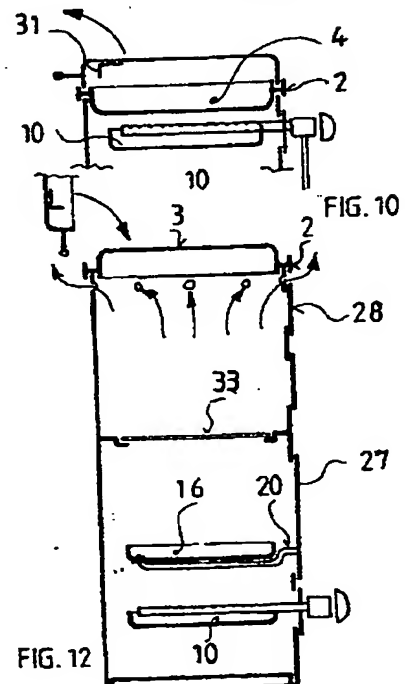


FIG. 10

FIG. 12

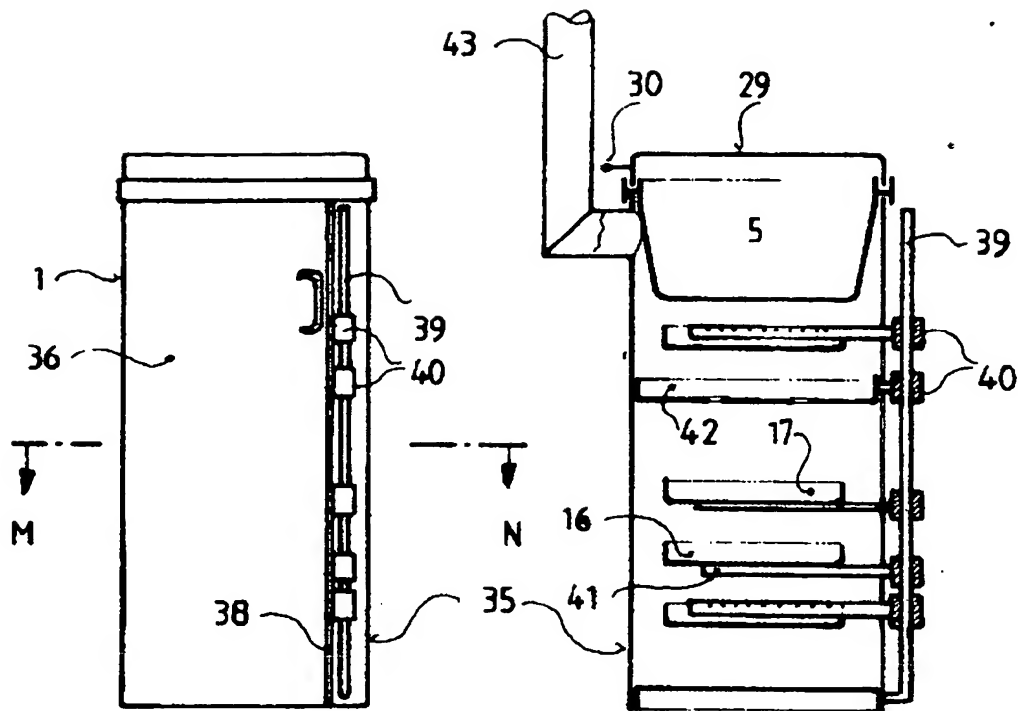


FIG. 13

FIG. 14

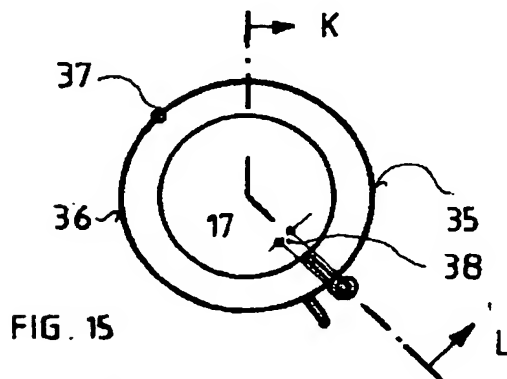


FIG. 15

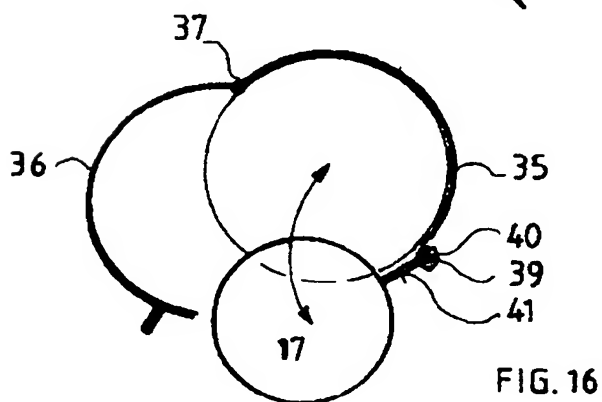


FIG. 16



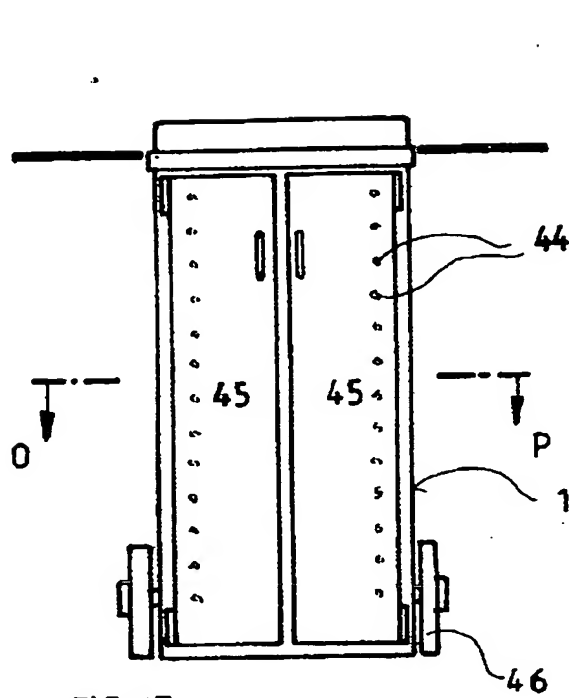


FIG. 17

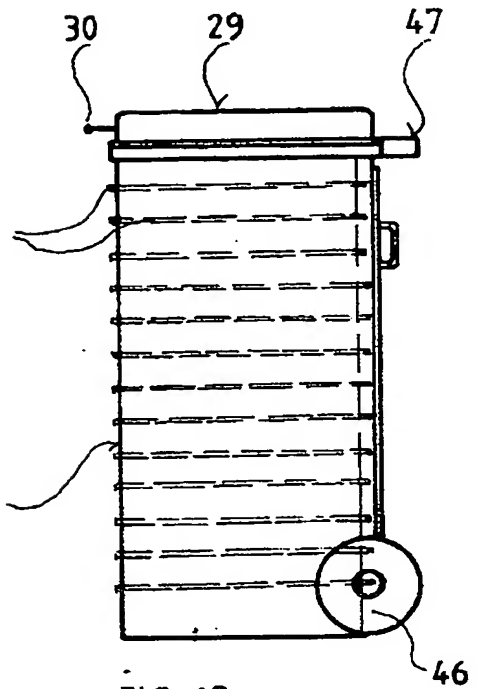


FIG. 18

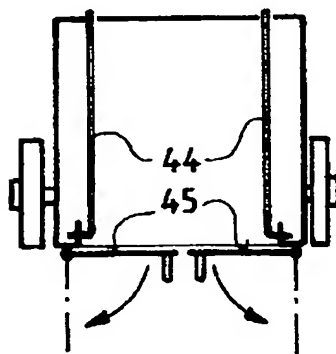


FIG. 19

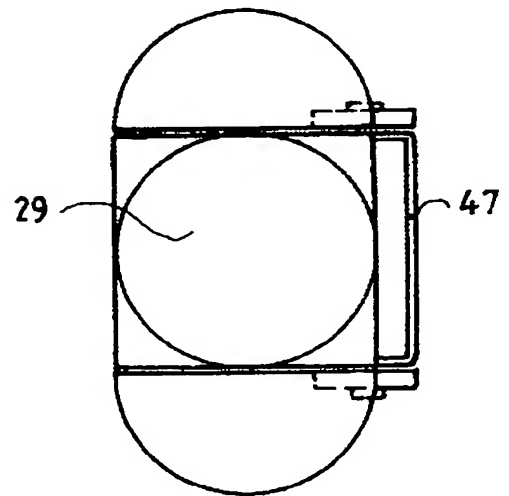


FIG. 20

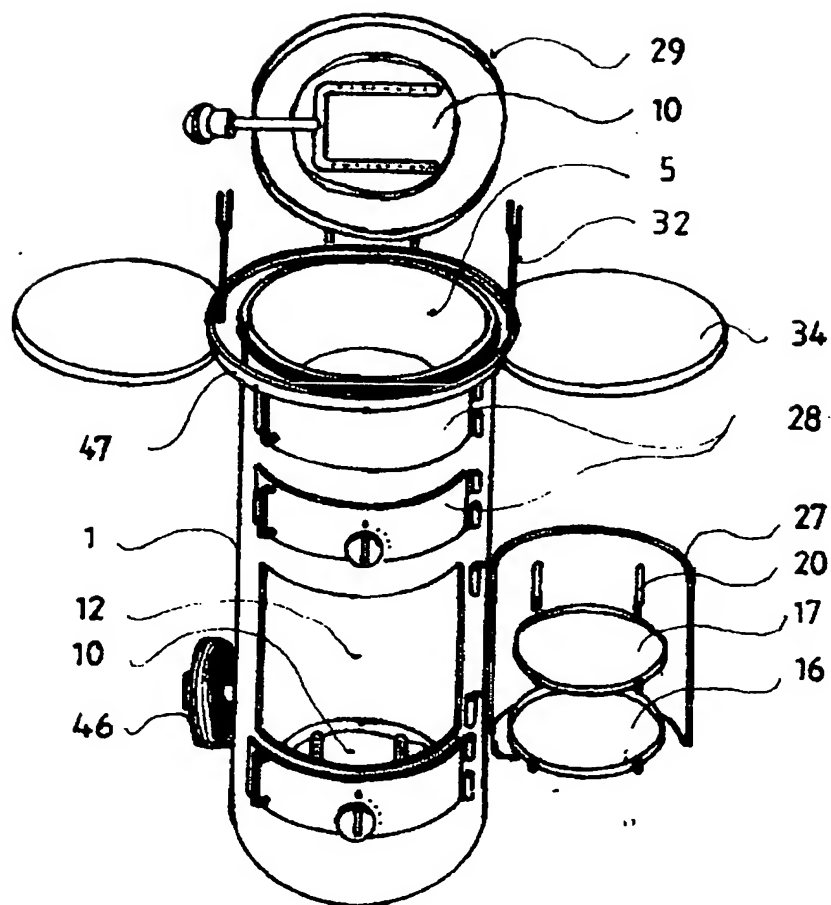


FIG 21